

CHÂTEAU
**BÉLAIR
MONANGE**
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



APPELLATION

Saint-Émilion Grand Cru

CLASSEMENT

1^{er} Grand Cru Classé

SURFACE PLANTÉE

23,5 hectares

TYPES DE SOLS

Calcaire à Astéries sur le plateau
Argile bleue sur calcaire dans les côtes

ENCÉPAGEMENT

90% Merlot - 10% Cabernet Franc

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE

25 ans

VITICULTURE

Certifiée HVE 3
Travail des sols (4 façons)
Travaux en vert manuels adaptés
aux conditions climatiques

VENDANGES

Manuelles
Double tri: manuel et optique

VINIFICATION

Traditionnelle, en cuves inox
et béton thermo-régulées
Macérations et extractions
douces et contrôlées

ÉLEVAGE

16-18 mois en barriques de chêne français
(50% neuves)

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME 2018

98% Merlot - 2% Cabernet Franc

CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

Le Château Bélaïr-Monange, dont l'origine remonte à l'époque Romaine, a toujours été placé en tête des Grands Vins de Saint-Émilion. En 2008, les Établissements Jean-Pierre Moueix se sont portés acquéreurs de ce lieu historique situé sur le plus haut point du plateau calcaire de Saint-Émilion.

La nouvelle équipe, forte de sa longue expérience, s'attaqua immédiatement à une rénovation complète du cru. Une attention toute particulière au vignoble lui permit de vendanger dès ce premier millésime un raisin d'une très grande qualité. En mémoire de Anne-Adèle Monange, mère de Jean-Pierre Moueix et première femme de la famille établie à Saint-Émilion en 1931, Château Bélaïr fut rebaptisé à partir du millésime 2008: Château Bélaïr-Monange.

En 2012, l'Institut National des Appellations d'Origine confirme le classement des Châteaux Magdelaine et Bélaïr-Monange au rang de Premiers Grands Crus Classés avant d'entériner la fusion des deux vignobles sous une seule entité portant le nom de Château Bélaïr-Monange.

Château Bélaïr-Monange est produit sur les sols les plus privilégiés de Saint-Émilion. Les parcelles calcaires du plateau contribuent à la fraîcheur et la minéralité ; l'argile bleue des coteaux apporte intensité, longueur, et une élégance unique au cru.

MILLÉSIME 2018

*« Ôte-toi de mon soleil »
Diogène de Sinope à Alexandre le Grand*

L'hiver et le printemps furent très pluvieux. Un débourrement tardif, à partir du 9 avril, permit d'éviter les gelées printanières. La sortie fut belle et la floraison se déroula bien, du 23 au 30 mai.

Le printemps pluvieux entraîna une sévère attaque de mildiou qui nécessita beaucoup d'efforts de la part de nos vigneron. Pendant l'été, une équipe de 60 personnes éclaircit et laissa sur pied la quantité de récolte souhaitée suivant les parcelles et l'âge des vignes.

Un équilibre presque parfait fut la récompense des 16 800 heures de ce travail de précision.

La caractéristique principale de l'année restera les 1136 heures d'insolation de juin à septembre, record des 50 dernières années.

Les vendanges se déroulèrent du 18 septembre au 4 octobre.